

УДК 630.233

Маг. С. В. Хлопин  
Рук. А. А. Щёголев, Л. П. Ларионов  
УГЛТУ, Екатеринбург

## **ПРИМЕНЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ БИОСТИМУЛЯТОРОВ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ДРОЖЖЕЙ**

Дрожжевая промышленность вырабатывает прессованные и сушеные дрожжи. В основном они используются в хлебопечении для разрыхления теста, а также в кондитерском и консервном производствах. Кроме того, их применяют в витаминной промышленности как сырье для получения витаминов D и B<sub>2</sub>, в медицинской – для получения ряда лекарственных препаратов, нуклеиновых кислот и различных ферментов, в микробиологической – для приготовления питательных сред, а также в сельском хозяйстве – при выращивании молодняка крупного рогатого скота, на птицефермах и в рыбоводных хозяйствах. Представляет научный и практический интерес использовать жидкие хлебопекарные дрожжи, активированные природными биостимуляторами.

Дрожжевое производство, основанное на биологическом процессе размножения дрожжей, протекающем довольно быстро во времени, требует четко поставленного микробиологического и теххимического контроля на всех стадиях технологического процесса и лабораторных методов, дающих возможность своевременно сигнализировать обо всех происходящих в производстве ненормальностях и отклонениях.

Исходя из вышеизложенного, нами была разработана оснастка для участка производства жидких активированных хлебопекарных дрожжей.

Проведена оценка эффективности использования витамина PP, биотина и сухого экстракта на рост биомассы дрожжей. Установлено, что эффективные дозировки внесения биостимуляторов составляют 0,1–1,5 % от массы культуральной жидкости.

Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена эффективность применения сухих экстрактов корневищ родиолы розовой для активации хлебопекарных дрожжей в сравнении с таковой других биостимуляторов.